



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYBURT EVİÇİ MUTFAK EŞYALARI

<https://karadeniz.gov.tr>

Bayburt evleri veya konakları olarak tabir edilen eski tip evler, birinci katın girişindeki avlu ve aynı kattaki mutfakla başlar. Birinci katta oturma odası olarak kullanılan büyük bir oda vardır. Mutfak evin en geniş bölümünü oluşturur. Mutfağın ortasında yukarı açılan bacanın tam altında yukarıdan gelecek sular için "çay taşı" denilen bir bölüm yer almıştır. Dumanın çıkışını tandırın üzerindeki baca sağlar. Bacaların üzerine tahtadan "hepenler" adı verilen koruma yapılmıştır, bu dumanın çıkışını kolaylaştırır. Bazı ev ve konakların çatı kısmında bir oda büyüklüğünde, çoğu zaman etrafı camla kapatılmış, havadar bir balkon kısmı bulunur. Tecir, terek, un ambarı, ekmek dolabı ve tandır başı mutfağın olmazsa olmazıdır. Tecir mutfakta tabakların konulduğu alt raftır. Yer seviyesinde başlar, tereğin altına kadar devam eder. Tecirin bir tarafında sini, kazan vb. bakır kaplar diğer tarafında da zap ve küplerden oluşan yiyecek kapları veya yeşil boyalı seramik bal küpleri konulur. Terek ise mutfakta tabakların konulduğu üst raflardır. Tecirin hemen üzerinde başlar. En alt kısmında güveç, gudu gibi toprak kaplar, diğer raflarında da sahanlar, kaseler, ahşap veya metal kaplar konulur. Bakır tabakların serpuş denen kapakları vardır. Tereklerin ortasında bulunan motifli bir tahta üzerine fiske, lamba, Kur'anı Kerim ve tutak denilen sıcak eşyaları tutmaya yarayan bir araç asılır. Bulgur, yarma, mercimek, fasulye, çirtma gibi küplerin konulduğu yerlere de tump adı verilir. Se1t kelimesi ise mutfak tezgâhi içi kullanılmıştır.

Güveç, gav adı verilen topraktan yapılan bir çeşit tenceredir. Güveçte yapılan yemek genellikle tandırda pişirilir. Küçük güveçlere gudi büyük güveçlere de dölek denilir. Ağaçtan yapılmış eski tepsiye tepir adı verilirken, tepsiye benzer yayvan kaplar için de lenger kelimesi kullanılır. Sini günümüzde de sıkça kullanılan metal tepsidir. Tepsi anlamına gelen diğer bir kelime de tabladır

Leğen mutfağın olmazsa olmazıdır, her türlü nesneyi koymak için leğen kullanılır. Bayburttaki eskiden ağaçtan yapılmış küçük leğenlere kayık denilmiş ve bunlarda genellikle hamur yoğurulmuştur. Ayrıca hamur yoğurmak veya meyve sebze, patates vs. koymak için kullanılan leğene teşt adı verilir. Tekne ise türlü işlerde kullanılmak amacıyla ağaçtan, taştan, metalden vb. yapılan, uzun, geniş ve derin kabdır. Bayburttaki sular kireçli olduğu için sular güğümlerde kaynatılıp yemeklerde, çaylarda ve içmek için kullanılır. Debbe ise bakırdan yapılmış, kapaklı, kulplu su güğümüdür. Genelde bakırdan yapılan içiresine su vb. şeylerin konulduğu kovaya da helke adı verilir. İbrik, su ve benzeri sıvıları koymaya yarayan, kulplu ve emzikli kabdır. Su taşımaya yarayan küçük kova da bakraç olarak isimlendirilir. Su koymaya yarayan bir başka araç da meşebe olarak da isimlendirilen maşrabadır. Unu elemek için kullanılan küçük gözenekli araç elek olarak bilinir. Bayburttaki elek için de farklı terimler kullanılır, bunlar eleğin delik büyüklüğüne göre isimlendirilir. Kullanım amaçları da farklıdır. Elek ile ilgili kullanılan terimler şunlardır:

Taş göze ve kalbur eleğe göre daha iri gözenekli, tahıl ve başka iri taneli malzemeleri elemek için kullanılan araçtır. Kalmağ ve kelgir ya da kevgir bir tür elek, delikli kepçedir. Kelmak iri delikli büyük kalbur. Tepir ise buğday, bulgur vb. tahılları elemeye yarayan ağaçtan yapılmış büyük elektir. Kalbur, elek gibi şeylerin etrafındaki tahta çember de kasnak olarak adlandırılır.

Bal, pekmez gibi şeyleri koymaya yarayan, genellikle kapaklı tahta tabağa küleg denir. Et veya yufka benzeri ekmeğin pişirildiği çember biçimindeki kaba da sac adı verilir. Sitil süt kabı sirpoş ise yemeklerin soğumaması için yapılmış bakır kaplardır. Tencere guşhana/guşhene, yemek konulan tabak ise sahan olarak isimlendirilir. Yağ eritilen kap, tava için de yamağ kelimesi kullanılır.

**Tandır:**

Bayburttaki tandırın çok önemli bir yeri vardır. Tandır yirmi-otuz yıl önce birçok evde yer alırken ve günümüzde daha çok bazı köy evlerinde bulunmaktadır. Ekmekler, yemekler bu tandırlarda yapılmaktadır. Tandır yalnızca yemeklerin veya hamurların pişirildiği bir ocak veya fırın vazifesi görmemiş aynı zamanda bir ısınma kaynağı olmuştur. Tandır mutfağı ısıtır, evde sürekli sıcak su bulunmasını sağlar.

Tandırlar kullanım işlevlerine göre de bazı evlerde iki tane yapılmıştır. Evin tandır başı denilen kısmında ekmeklerin pişirildiği büyük tandır ve yemeklerin pişirildiği küçük tandır yer almıştır.

Tandırın gömüldüğü yere tandırbaşı denir. Tandırbaşı önemli bir yer olarak seçilen, mutlaka büyük bir bacası bulunan hepen denilen duman çekici bir bacanın olduğu evin geniş bir yerine yapılır. Bazı evlerde hepen bacaları ayrıdır. Tandır başı mutfak zemininden 30-40 cm yukarıda olur. Tandırın gömülü bulunduğu evin üzerine kırman denilen ağaçtan yapılmış, süs ve derinlik verilmiş baca yer alır. Kırman üzerindeki bacalar sadece ışık gelmesini sağlar. Kırmanın zemininde kerhiz yer alır. Özel taştan yapılmış kerhiz üzerinde bulunan delik suların gitmesine ve abdest almaya yarar.

Tandır yakılır ve şurt denilen yer yani tandırın kenarları ısındığı zaman hamur rapata adlı tahtada açılır. Ardından şurt denilen yere vurulur. 3 dakika kadar bekledikten sonra ekmek tandırdan alınır. Tandırda pişen ekmek ve yemek çok lezzetli olur. Tandırda ziron, lor dolması, haşıl, imir dolması, ekşi lahana, Bayburt tava, yalancı dolma gibi yöresel yemekler pişirilir.

**Herfene Geleneği:**

Herfene herkesin kendisine düşen yemeği getirerek müşterek yenilen yemek, ortaklaşa malzeme ile yapılan

yemek ve eğlencedir. Havaların güzel olduğu mevsimlerde damlarda veya kırlarda, kötü havalarda ise evlerde olan, herkesin evden getirdiği yiyeceklerle yapılan yemekli toplantıya verilen isimdir.

Bayburttta herfene genç kızlar, delikanlılar veya kadınlar arasında yapıldığı gibi aynı köyden insanlar da bir araya gelip herfene yapabilmektedir. Herfene kışın daha çok evlerde, mahalle ve köy odalarında yazınsa piknik yerleri ve mesire alanlarında yapılmaktadır. Geçmişten günümüze devam eden yemekle ilgili güzel bir gelenektir. Günümüzde herfene adıyla yemekler düzenlediği gibi Bayburt dışında, çeşitli şehir ve ülkelerde yaşayan Bayburtlular herfenelerde bir araya gelmektedir.

Bayburt iklim itibarıyla soğuk bir şehirdir. Güneşli gün sayısı az olup kışları çetin ve uzun geçer. İklim sebebiyle çok fazla meyve, sebze yetiştirilemez. En çok yetişen sebzeler patates, fasulye, pancar ve lahanadır. Bayburtlu hanımlar kışın yemek yapmak için yazın mevsiminde olan ürünleri kışa çeşitli şekillerde hazırlarlar. Yeşil fasulye, domates, bamya gibi sebzeleri çiğ veya suda haşlayıp şoklayarak derin dondurucuya koyarlar. Dolmalık biber, kıymalı pirinçli harçla doldurarak aynı şekilde buzlukta muhafaza ederler. Ayrıca yeşil fasulyeden, pancar sapından turşu yapılarak bunlar kışın kavrularak tüketilir.

Kış için çeşitli reçeller ve marmelatlar yapılır. Sonbaharda toplanan kuşburnu kurutulduğu gibi marmelatı da yapılır. İklimden hayvancılık ve dolayısıyla hayvansal ürünler de etkilenir. Bütün bir kış ahırla beslenen hayvanlar baharın gelişiyle otlaması için dağlara, ovalara salınır. Bol ve taze ota beslenen ineklerden elde edilen sütün tadı da çok lezzetlidir. Buna bağlı olarak özellikle mayıs ayında yapılan tereyağları çokça alınır ve kışın yemek için derin dondurucuya konulur.

Peynir ve lor yazdan "zap" adı verilen büyük küplere basılır, ağızları külle kapatılarak hava almaması sağlanır. Tereyağları tuzlanarak küleklere, bir miktar tereyağı da eriterek çinko kaplara doldurulur. Eritilen yağdan elde edilen "tortu" ketelerin yapımında kullanılır. Kış aylarının et gereksinimini de kavurma ile karşılar. Kavurma kurban olarak kesilen etten yapıldığı gibi ayrıca kışın et ihtiyacını karşılamak için ayrıca dana kesilir. Yapılan kavurma ısıtılmaz dolaptan çıktığı şekilde sofraya konur, sabah kahvaltılarında yenir.

Bayburttta kışa girmeden çökelek ve yoğurt yuvarlak bir şekil verilerek kurutulur. Kurut adı verilen bu yiyecek çorba yapmak için kışa saklanır. Kış geldiğinde ise su ile ezilerek çorba yapılır.

Ziron, hamurun pişirilip yuvarlanmasıyla yapılan bir tür mantıdır. Ziron kışa girmeden önce yapılır, kurutulur ve kışın kullanılmak üzere saklanır. Kışın da süt veya et suyu ile ıslatılır, üzerine haşlanmış yeşil mercimek ve kavrulmuş soğanlı kıyma ile servis edilir.

Bayburttta kışın çorba ve çeşitli yemeklere koymak için (lazut) mısır kurutulur. Bayburttta yapılan çorbalardan biri de kavut çorbasıdır. Kavut çorbasının temel malzemesi kavrulmuş ve değirmende çekilmiş undur. Ayrıca çorbanın daha besleyici olması için un ile birlikte mercimek, arpa, nohut, kabak çekirdeği vb. şeyler kavrulur ve karıştırılır, aynı şekilde öğütülerek kışın soğuk zamanlarda pişirilmek üzere hazırlanır.

Bazı köylerde günümüzde de bulunan ambarlar bir tür depo özelliği gösterir. Eskiden tahtadan olan bu ambarlar günümüzde metal olarak da yapılmaktadır. Bunlar bölme bölme yapılır. Bir bölümüne un, bir bölümüne buğday gibi kışlık yiyecekler belirli bölmelere konulur. Her bölmenin altında kapaklı delikler bulunur. Alınmak istenen ürün istenilen miktarda alınıp kapağı kapatılır.

Bayburttta özellikle köylerde tereklerin altına küpler dizilir. İçine kışlık yiyecekler konulur ve ağzı işkembe ile kapatılır. İşkembe yaşken kapağın ağzına konulur, böylece kapağın ağzında kuruyan işkembe, yiyeceklerin bozulmasını önler. Zap ise küplerin daha büyüğüdür Onlara da aynı işlem yapılır. Kurs adı verilen tahtadan yapılmış saksı benzeri küplerin içine de yağ veya lor basılır. Bazı köylerde kurs, bazı köylerde de kavran olarak adlandırılan bu kaplar kışlık hazırlanan kerti lorun saklanmasını sağlar.

Küze hem ahşap hem de kırmızı topraktan yapılan çeşitli yiyeceklerin saklandığı kabdır. Buzdolabının olmadığı dönemlerde evin soğuk yerlerinde kiler bulunur. Kiler Bayburtun bazı yerlerinde maran olarak da adlandırılır. Peynir, yağ, kavurma gibi bozulacak yiyecekler burada saklanır.

Et, Bayburttta en fazla tüketilen besindir. Etsiz yemek neredeyse pişirilmez. Sabah kahvaltılarında bile et mutlaka bulundurulur.

Kırmızı et olarak en çok dana eti kullanılır. Bunu koyun, kuzu ve keçi eti takip eder. Beyaz etlerden ise tavuk, horoz, kaz ve ördek eti yenilmektedir. Herse olarak adlandırılan yemek horoz etinden yoksa tavuk etinden yapılmaktadır.

Bayburttta hayvancılığa bağlı olarak süt ve süt ürünleri de çok üretilmektedir. İnek sütü en çok satılan süttür, kalın ve şeffaf poşetlere konulan süt beş kiloluk biçimde satılır. İnek sütü dışında bazı şarküterilerde keçi ve manda sütü de bulunur. Satılan bu süttten doğal yoğurt yapılır. Köylülerin hazırladığı peynir ve tereyağı pazarda veya şarküterilerde satılır. Yazın ürünler bollaşır ve çeşitlenir. Bazı köyler tereyağı ve peyniri ile bilinir. Aşağı Kırzı ve Çımağıl bunlardan en bilinenidir. Süt ürünlerine genel olarak "agarti" ismi verilir.